SALON DU CHOCOLAT DE TOURS

SAVEURS & GOURMANDISES

13, 14 & 15 MARS

Vinci

Centre International de Congrès de Tours

CATALOGUE DES EXPOSANTS

www.salonchocolat-tours.com

1 500 €
À GAGNER
Voir modalités page 9

LE SEUL
L'UNIQUE
L'EXQUIS

Tours événements organisation

france bleu touraine

Rotary TOURS SUD

TOURS www.tours.fr

Chambre de Métiers et de l'Artisanat

Artisan Pâtissier de France

MUCOVISCIDOSE INNOVATION

Bellanger
Meilleur Ouvrier de France
RESTEZ BOUCHE B
VENEZ DÉGUSTER LES
CHOCOLATS DU MEILLEUR
OUVRIER DE FRANCE
salon du chocolat
13, 14 et 15
MARS
Tours
photos waap.fr S.Lagoarde / Design machinbidule www.machin-bidule.fr
La Boutique Bellanger 2 RUE DES HALLES
02 47 38 57 36
www.chocolats-bellanger.com

SOMMAIRE

Mot de Bienvenue 2

Nos Partenaires 3

Les Animations

- Le Concours Professionnel 4
- Les Concours Grand Public 5
- La Conférence 6
- Le Restaurant du Salon 6
- Démonstrations et Ateliers 7-8
- La Chasse au Trésor 9

Plan 10

Liste des Exposants 11-12

INFOS PRATIQUES :

Tours événements organisation 02.47.70.70.70.
www.salonchocolat-tours.com - www.facebook.com/tourschocolat
Vendredi 13 mars de 14 heures à 19h30.
Samedi 14 mars de 10 heures à 19 heures.
Dimanche 15 mars de 10 heures à 19 heures.
Entrée : 5 € / gratuit -12 ans.
Toute sortie est définitive.

MENTIONS LEGALES :
SAEM TOURS EVENEMENTS : 26 BOULEVARD HEURTELOUP – CS 24225 - 37042 TOURS CEDEX 1
Catalogue exposant du Salon du Chocolat de Tours.
Editeur : Tours événements. Edité à 5000 exemplaires
Conception et Réalisation : Studio Mapi
Crédits Photos : Benjamin Dubuis - Fotolia

Toute reproduction ou citation, même partielle, est formellement interdite sans autorisation. Tours événements décline toute responsabilité pour les erreurs ou omissions, de quelque nature qu'elles soient, qui pourraient se trouver dans la présente édition. La jurisprudence a décidé que les éditeurs d'un magazine ne sont pas responsables des erreurs commises involontairement dans l'ouvrage.

BIENVENUE

Bienvenue à la 2ème édition du Salon du Chocolat de Tours - le rendez-vous des gourmands et des gourmets ! Donner envie, créer de la magie, vous faire craquer,... tels sont les objectifs du Salon du Chocolat de Tours. Le seul, l'unique, l'exquis !

Organisé en partenariat avec la Chambre des Métiers et de l'Artisanat d'Indre & Loire et le Rotary Tours Sud, le Salon du Chocolat de Tours a un but caritatif, une partie des recettes récoltées durant le salon sera reversée au Rotary pour ses actions humanitaires.

Et pour y parvenir, artisans chocolatiers, pâtissiers, professionnels et acteurs de saveurs gourmandes sont réunis pour partager et vous faire découvrir leurs spécialités.

Le Salon du Chocolat vous invite à passer 3 jours chocolatés en Touraine.

Nos PARTENAIRES

Le Club Rotary Tours Sud

Depuis 48 ans, avec un but "SERVIR D'ABORD" il se dévoue à des actions comme : Espoir en Tête (film en avant première au profit de la recherche sur les maladies du cerveau), Les Mimosas de l'Espoir (vente de mimosas au profit de Vaincre la Mucoviscidose), Mon Sang Pour Les Autres (don du sang à la Mairie de Tours) et bien sûr le Salon du Chocolat partenaire de Tours événements.

Chambre de Métiers et d'Artisanat d'Indre-et-Loire

Les papilles en émoi, l'œil brillant, les gourmets ont « tous une bonne raison de choisir l'Artisanat » ! Campus chic pour pâtissiers de chocolat, la relève est prometteuse ... La Chambre de Métiers et de l'Artisanat est la première ambassadrice des garants de notre patrimoine gastronomique. La vie est trop courte pour se régaler triste ! Ils sont apprentis chocolatiers en formation au Campus des Métiers et de l'Artisanat devant vous en concours sur le salon ! A vos objectifs ! Cma37.fr – cfa37.fr - touraineterroir.fr - Facebook Tours'N Saveurs ...

Artisan Pâtissier

La Confédération Nationale des Artisans Pâtissiers est, depuis près d'un siècle, l'organe qui fédère les pâtissiers afin de les représenter, de les défendre et de promouvoir la pâtisserie artisanale dans son ensemble. Plusieurs de ces artisans vous attendent sur leur stand au Salon du Chocolat de Tours pour présenter leur savoir-faire et leurs spécialités. Parmi elles, le Quart d'Or Tourangeau.

Christophe MÉNARD

Depuis de nombreuses années, Christophe MÉNARD était un nom indissociable de l'établissement "La Chocolatière" situé au centre de Tours en Indre-et-Loire. Aujourd'hui il a passé le flambeau et s'investit dans le consulting et la formation dans la pâtisserie et la chocolaterie.

PÂTISSIER

Nicolas Léger

CHOCOLATIER

59 place du grand marché
37000 Tours
02 47 37 85 99

---

une arôme 2 chefs

GASTRONOMIE A DOMICILE

56 rue de Suède
Complexe des Douets
37100 Tours
09.83.53.02.69
07.61.45.37.37

www.unarome2chefs.com

contact@unarome2chefs.com

Cours de cuisine

Chefs à domicile

Traiteur New

Epicerie fine (+500 références)

Vente en ligne New

Les ANIMATIONS

LE CONCOURS PROFESSIONNEL
VENDREDI 13 ET SAMEDI 14 MARS

L'art et la gourmandise se rassemblent au concours de la plus belle œuvre en chocolat.

Cette année, apprentis et professionnels confirmés
s'affronteront sur le thème de
« La Mode, Vêtements et Accessoires ».

Proportion, netteté, esthétique et originalité désigneront les lauréats.

Trois catégories sont en compétition : les professionnels, les artisans chocolatiers,
les apprentis en CAP chocolatiers et en Brevet Technique des Métiers BTM (le samedi).

Un moyen pour vous de voir comment étudiants et professionnels
arrivent à transformer un produit comme le chocolat
en un véritable chef-d'œuvre !

LES CONCOURS GRAND PUBLIC
SAMEDI 14 MARS

Avec le soutien de nos sponsors Tours à Table, Un Arôme de Chefs et France Bleu Touraine le grand public peut lui aussi tester son talent.

CONCOURS DU MEILLEUR CUPCAKE AU CHOCOLAT POUR LES ENFANTS

Découvrez les petits chefs avec toques et tabliers. Un vrai concours de "grand" réservé au moins de 15 ans ! L'imagination, le savoir-faire, l'aspect général et le goût seront les critères d'évaluation.

CONCOURS DU MEILLEUR MACARON AU CHOCOLAT ET AU FRUIT

Les pâtissières et pâtissiers du dimanche seront jugés sur l'esthétique et le goût !

Organisation des concours avec le soutien de :

SODIMEB DGF Touraine · Cacao Barry · Cointreau · Valrhona · Arôme de Chefs · Tours à Table · Weiss

La publication des résultats du Concours Grand Public sera effectuée le samedi 14 mars vers midi, après passage du jury en matinée, celle des professionnels et apprentis le vendredi 13 mars en soirée.

La Remise Officielle des Prix (pour les professionnels et le grand public) aura lieu en fin d'après midi samedi 14 mars.

La CONFÉRENCE

CONFÉRENCE : LES ORIGINES DU CACAO
DIMANCHE 15 MARS

Sylvie GUILLAUME, qui après plusieurs années passées au sein de grands groupes Internationaux de négoce, fonde SILCO en 1994 pour importer elle-même des fèves de cacao du monde entier, vous fera revenir aux sources du chocolat. La fondatrice de l'association CACAO PLANETE – plantations & partage sera accompagnée par Laurent MEUDIC, fondateur de LA BALADE GOURMANDE à Tours. Ce célèbre passionné de chocolat qui fait une sélection inédite de chocolats « Bean to bar » (de la fève à la tablette) en France; sera présent pour faire découvrir cet univers méconnu au grand public.

(En Salle de Presse au niveau -1 à 15H00)

Le RESTAURANT DU SALON

CHEVALIER TRAITEUR
FERA FRÉMIR VOS PAPILLES

François Chevalier et son équipe dynamique vous proposent un menu gourmand pour le Salon du chocolat.
Sous forme de buffet, vous pourrez choisir entre des délicieux plats cuisinés à base de poisson, viande ou volaille accompagnés de petits légumes raffinement préparés. Les desserts au choix, seront à l'image du salon, tout en chocolat.

DÉMONSTRATIONS & ATELIERS

3 jours de démonstrations et d'animations proposés par :

LES ÉTUDIANTS DE MASTER 1 SENSORIEL ET INNOVATION DE L'UFR SCIENCES ET TECHNIQUES

Pour les petits comme pour les grands, venez découvrir trois ateliers aussi ludiques qu'étonnants. Sucettes en chocolat, pop-cakes à enrober, tout est là pour éveiller la créativité des plus jeunes visiteurs. Ils auront l'occasion de re-décorer leurs friandises selon leurs envies avant de pouvoir les dévorer ! Rassurez-vous, le chocolat n'est pas réservé qu'aux enfants. Venez goûter des associations et jeux de textures plus que surprenants, avec par exemple le chocolat aux fleurs ... mais pas seulement, et participer à un véritable test sensoriel. Connaissez-vous réellement vos sens ? Vous le découvrirez ici.

LE CAMPUS DES MÉTIERS ET DE L'ARTISANAT

Les apprentis du Campus réalisent des montages commerciaux ornés de fleurs. Réalisation également d'une pièce importante en chocolat et de bonbons en chocolat qui seront proposés à la dégustation. Vous pourrez observer les créations des apprentis chocolatiers lors du concours proposé aux jeunes de leur catégorie, ainsi que les réalisations d'autres apprentis du Campus durant le concours des jeunes en formation préparant au Brevet Technique des Métiers pâtissier.

Aux Délices des Beaux Arts®
CHOCOLATERIE
PATISSERIE
SALON DE THE
5% de remise sur présentation de la publicité sur le stand ou en magasin
auxdélicesdesbeauxarts@gmail.com
Pâtisserie 1 place François SICARD - TOURS - 02 47 203 703
Laboratoire Boutique Usine 2B rue de la Limougère
FONDETTES - 02 47 499 775

DÉMONSTRATIONS & ATELIERS

LE LYCÉE ALBERT BAYET*

Nous vous proposons des démonstrations de recettes salées au chocolat suivies de dégustation. Vous pourrez venir découvrir des mariages de saveurs hors du commun.

Les enseignants et les élèves du lycée réaliseront une à deux recettes par heure tout en vous expliquant les techniques de cuisine, les différentes harmonies entre les mets et le chocolat pour finir par la dégustation. Ils vous transmettront les traditions et la modernité de leur métier tout en gardant comme fil conducteur le chocolat.

Durant le salon, nous mettrons notre savoir-faire et notre expérience à disposition des amateurs de chocolat.

Nous vous donnerons envie d'oser associer le chocolat à vos recettes salées de tous les jours.

*Lycée des Métiers des industries graphiques, de la restauration, de l'automobile et de la logistique
9, rue du Commandant Bourgoin, 37058 Tours - www.bayet.org

Mariages de saveurs proposés tout au long du week-end

Aiguillettes de volaille au lard & grué de cacao

Tartine fromage frais, poire chocolat & magret fumé

Crème de panais au chocolat blanc, gambas & chorizo

Blinis chantilly chocolat aux saveurs marines

Taboulé oriental au quinoa et chocolat orange

Pavé de saumon aux condiments chocolatés et d'autres accords bien plus surprenants.

La CHASSE AU TRÉSOR

MODE D'EMPLOI POUR GAGNER JUSQU'À 1 500 €

La gourmandise n'est pas un vilain défaut ... car plus vous succomberez à la tentation, plus vous aurez la chance de gagner des bons d'achat !
Voici le mode d'emploi :

1. Pour chaque achat chez un exposant, ce dernier vous remettra un « coupon de participation ».
2. Remplissez-le et déposez-le dans l'urne du Salon.
3. A chaque tirage au sort (1 le vendredi, 2 le samedi et 2 le dimanche), 6 personnes gagneront 50 € chacun en bons d'achat, à utiliser auprès des exposants du salon.
4. Craquez, fondez, salivez... faites-vous plaisir au Salon du Chocolat de Tours.

A noter : si vous n'êtes plus sur place, nous vous contacterons par téléphone.

Craquez, fondez, salivez... faites-vous plaisir au Salon du Chocolat de Tours

LES CRAQUANTS DU VAL DE LOIRE

BISCUITERIE – CONFISERIE - CHOCOLATERIE

Nos spécialités :

Craquant du val de Loire
Biscuit aux amandes et aux noisettes

Pavé de la route bleue
Feuille de nougatine et gianduja

B de Bourgogne
Du Crémant de Bourgogne sur du cassis

Nougatine de Nevers
nougatine enrobé de glace royale

58150 POUILLY SUR LOIRE
Tel/Fax : 03 86 39 09 67

PLAN DU SALON – NIVEAU -2

Artisan chocolatier

EXPOSITION DES PIÈCES DE CONCOURS
APPRENTIS ET BTM AU NIVEAU -1.

LISTE DES EXPOSANTS

AU ROYAL CHOCOLAT
Pâtissier Chocolatier

02 47 45 40 69
auroyalchocolat@orange.fr
www.auroyalchocolat-bodin.com
Stand N° 36

AUX DELICES DES BEAUX ARTS
Patisserie, chocolaterie, salon de thé

02 47 20 37 03
auxdelicesdesbeauxarts@gmail.com
Stand N° 19

BARRE DE CHOCOLAT
Chocolat

02 54 96 31 66
denis.pajon@orange.fr
www.barresdechocolat.com
Stand N° 39

BISCUITERIE NAVARRO
Biscuiterie artisanale

04 94 63 52 42
navarrobiscuit@aol.com
www.aa-biscuiterie-navarro.fr
Stand N° 14

CADEAU ET CHOCOLAT
Chocolatier

02 47 59 63 68
info@cadeauetchocolat.com
www.cadeauetchocolat.com
Stand N° 2

CASTELANNE
Maître chocolatier

02 40 35 52 55
info@castelanne.com
www.castelanne.com
Stand N° 37

CHAMPAGNE SEBASTIEN TAPRAY
Viticulteur

03 25 27 99 12
tapray.sebastien@orange.fr
www.champagnesebastientapray.fr
Stand N° 50

CHOC'FLEURS
Chocolats aux fleurs

09 77 67 77 42
choc-fleurs-sas@orange.fr
www.choc-fleurs.fr
Stand N° 30

CHOCOLAT GARANDEL NIORT
Artisan Chocolatier

06 31 27 06 22
pierre.garandel@laposte.net
www.chocolat-garandel.fr
Stand N° 9

CHOCOLAT SOTSAR MADAGASCAR
Produits de Madagascar

09 61 54 51 47
planetequitable@hotmail.fr
www.planetequitable.fr
Stand N° 45

CHOCOLATERIE BELLANGER
Chocolaterie pâtisserie

02 47 38 57 36
secretariat@chocolats-bellanger.com
www.chocolats-bellanger.com
Stand N° 1

CHOCOLATERIE MAX VAUCHE
Chocolaterie

02 54 46 07 96
marketing@maxvauche-chocolatier.com
www.maxvauche-chocolatier.com
Stand N° 3

CONFISERIE HALLARD
Fabrication de chocolat

02 47 91 91 97
confiseriehallard@free.fr
www.confiseriehallard.fr
Stand N° 49

Artisan chocolatier

CONFITURES DE TRADITION
Artisan confiturier de Touraine

06 28 71 39 18
confituresdetradition@gmail.com
www.confituresdetradition.com
Stand N° 42

COULEURS CACAO
Chocolatier

06 22 58 62 86
chocolateriecouleurscacao@gmail.com
Stand N° 12

CRAQUANTS DU VAL DE LOIRE
Chocolaterie biscuiterie

03 86 39 09 67
craquants@sfr.fr
Stand N° 35

DISTILLERIE GIRARDOT
Distillateur liquoriste

02 54 32 32 05
contact@distillerie-girardot.fr
www.distillerie-girardot.fr
Stand N° 48

ENTRE TERRE ET MER
Cuillères, plumes, décospoon

02 98 90 07 58
eric.angeli@wanadoo.fr
Stand N° 43

ESPRIT CACAO CHOCOLATIER
Pâtissier Chocolatier

02 47 64 29 43
esprit.cacao@yahoo.fr
Stand N° 24

GOURMANDISES & CIE
Vin au chocolat

02 47 26 76 27
isabellejumeau@orange.fr
www.izaly.com
Stand N° 52

GREGORY COLAS
Pâtissier Chocolatier

02 47 85 31 81
la-croustillante@orange.fr
www.abchocolats.fr
Stand N° 53

JE SUIS A CROQUER.COM BIJOUX
Bijoux fantaisie

06 19 99 83 11
catherine.mutin2@free.fr
www.jesuisacroquer.com
Stand N° 15

L'AMBROISINE LES GOURMANDISES DE CELINE
Chocolatier

04 72 39 01 73
lambroisine@gmail.com
www.lambroisine.wordpress.com
Stand N° 5

L'AROM'ARRANGE
Boissons alcoolisées à base de rhum

02 47 30 12 62
contact@aromarrange.fr
www.aromarrange.fr
Stand N° 4

LA BALADE GOURMANDE
Epicerie fine

02 47 75 11 65
labaladegourmande.tours@gmail.com
www.labaladegourmande.com
Stand N° 41

LA CASE A VANILLE
Vanille Bourbon de Madagascar

05 47 33 01 61
contact@lacaseavanille.com
www.lacaseavanille.com
Stand N° 7

LISTE DES EXPOSANTS (suite)

LA CHOCOLATERIE GOURMANDE
Chocolaterie

02 47 57 73 27
info@lachocolateriegourmande.fr
www.lachocolateriegourmande.com
Stand N° 22

LA CHOCOLATIERE
Chocolatier Pâtissier

02 47 05 66 75
contact@la-chocolatiere.com
www.la-chocolatiere.com
Stand N° 17

LA GRANGE AUX TRUFFES
Chocolatier

06 79 00 92 73
contact@lagrangeauxtruffes.fr
www.lagrangeauxtruffes.fr
Stand N° 25

LABERGE
Chocolatier

04 77 65 27 27
chocolats-b-laberge@orange.fr
Stand N° 13

LDM DELICE DE MANON
Biscuiterie artisanale

06 20 74 92 55
patcec38@hotmail.fr
Stand N° 28

LEMOINE CANELE
Artisan chocolatier

05 56 43 11 33
sophielemoine33@icloud.com
Stand N° 33

LE NOUGAT DE MONTSEGUR
Nougat à la coupe

04 75 90 33 04
lenougatdemontsegur@gmail.com
www.lenougatdemontsegur.com
Stand N° 31

LE PECHE MIGNON
Nougat / Chocolat / Caramel

06 79 08 02 71
gaultieromlhdss@laposte.net
Stand N° 38

LES JARDINS D'ELWAN / EVIAN
Pains d'épices - Miels

04 50 38 69 20
info@lesjardinsdelwan.com
www.lesjardinsdelwan.com
Stand N° 8

LES MACARONDISES
Créateur de macarons

02 37 90 60 45
contact@lesmacarondises.com
www.lesmacarondises.com
Stand N° 18

MANCIET GERARD
Foie gras Label Rouge

06 41 72 94 37
maitrelandais@outlook.fr
Stand N° 27

MAISON RANNOU-METIVIER
Chocolatier-Biscuitier

05 49 83 03 70
privilege@rannou-metivier.com
www.rannou-metivier.com
Stand N° 34

MIMI LA BRIOCHE
Sucrerie

06 22 21 11 26
mimilabrioche@gmail.com
www.mimilabrioche.squarespace.com
Stand N° 20

MIRANILLE
Liquoriste

06 60 14 14 97
contact@miranille.com
www.miranille.com
Stand N° 23

NICOLAS LEGER
Patissier Chocolatier

02 47 37 85 99
nico.amandine@yahoo.fr
www.patisserie-dause-leger.com
Stand N° 10

N°1 DE LA POGNE
Boulangerie Pâtisserie

06 63 74 52 77
coutelier.gilbert@wanadoo.fr
Stand N° 29

PATISSERIE NATHALIE / CHOC DESIGN
Chocolatier-confiseur

03 86 28 07 96
ventes@patisserienathalie.com
www.patisserienathalie.com
Stand N° 11

PATISSERIE J-Y BRAULT DESCARTES
Pâtissier Chocolatier

02 47 59 70 64
patichocbrault@orange.fr
Stand N° 44

PIERRE LAFOREST
Dégustation de vins

03 80 62 10 88
plfdircom@pierre-laforest.fr
www.pierre-laforest.fr
Stand N° 26

REINES DE TOURAINE POIRES TAPEES
Poires et pommes tapées

02 47 95 47 46
reines-de-touraine@club-internet.fr
www.reines-de-touraine.fr
Stand N° 51

Artisan chocolatier

RODY CHOCOLATERIE
Chocolaterie

06 74 93 96 32
rodychocolaterie@orange.fr
www.rody-chocolaterie.com
Stand N° 32

ROTARY TOURS SUD
L'humanité en action

Stand N° 46

SCRAPCOOKING
Décors Pâtisserie

02 47 32 00 64
carashop37@orange.fr
www.scrapcooking.fr
Stand N° 16

TAMISIER
Biscuiterie Confiserie

04 90 49 72 56
maison.tamisier@orange.fr
Stand N° 40

TOURS A TABLE RESTAURANT
Cours de cuisine resto

06 62 86 99 10
contact@toursatable.fr
www.toursatable.com
Stand N° 4

UN AROME 2 CHEFS EPICERIE
Epicerie, Chefs à domicile

09 83 53 02 69
contact@unarome2chefs.com
www.unarome2chefs.com
Stand N° 6

VOYAGE SUCRE
Chocolat - Nougat - Têtes de chocolat

06 14 23 88 28
voyagesucre@hotmail.fr
Stand N° 21

Rotary

L'Humanité en action

Les Rotariens, reconnus dans leur profession, se consacrent à des actions :

- **professionnelles** (*prix du travail manuel et adapté*)
- **d'intérêt public** (*Banque Alimentaire, actions locales*)
- **pour les jeunes** (*prix de l'Ethique, séminaire de leadership, échanges lycéens dans le monde*)
- **internationales** (*éradication de la polio, missions humanitaires)*

Ils encouragent l'observation de règles de haute probité
Ils promeuvent l'entente entre les peuples.

33 000 clubs, 180 pays, 1.250.000 membres :

- disponibles et au service des autres ; « **Servir d'abord** »
- développant les moyens pour répondre aux besoins de leur environnement en défendant les idées de vérité, loyauté et dignité

Paix et résolution des conflits
Prévention et traitement des maladies
Eau et assainissement

Santé de la mère et de l'enfant
Alphabétisation et éducation de base
Développement économique et local

Des femmes et des hommes d'action qui mènent des actions pour l'homme

RANNOU MÉTIVIER

Labélisée Entreprise du Patrimoine Vivant

Sélectionnée parmi les meilleurs Chocolatiers de France

L'Art de la gourmandise

PARTENAIRE DE VOS PROJETS

Rannou-Métivier vous propose des solutions adaptées et originales pour tous vos projets de communication.

MARIAGES & RÉCEPTIONS

Pyramide en macarons, chocolats personnalisés, présentations élégantes....

Nous mettons toute notre expertise à la disposition de vos envies.

UN SAVOIR-FAIRE RECONNU

Labélisée "Entreprise du Patrimoine Vivant" pour la préservation d'un savoir-faire culinaire et la mise en valeur des techniques d'antan.

Sélectionnée 2014 parmi les meilleurs chocolatiers de France par le Club des Croqueurs de Chocolat.

Coup de coeur du jury, distinction 4 tablettes.

MACARONS • CHOCOLATS

WWW.RANNOU-METIVIER.COM

HALLES DE TOURS

Place Gaston Paillhou

Tél. 02 47 40 70 80

1920